



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KATI YUMURTA YEMEĐİ

8 adet yumurta
Kızartma yağı
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 orba kaşığı soya sosu

Yumurtalar katı kıvamda haşlanır, kabukları soyulur. Yüzeylerine bıçakla ince kesikler atılır. Tavaya az yağ konur, yumurtalar renk alacak kadar kızartılır. Diğer tencereye 2 kaşık kadar artan kızartma yağından konur. Üzerine rende domates, kıyılmış sarımsak, tuz ve karabiber ilave edilir. Bir taşım kaynatılır. Yumurtalar bırakılır, soya sosu gezdirilir. Yaklaşık 10 dakika daha pişirilir.